

CAKE à la BANANE et au CHOCOLAT

 pour 8/10 parts

 10 mn

 60 mn

Ingrédients :

250 g de bananes mûres, écrasées 75

ml d'**huile de cameline**

60 ml de lait

250 g de farine tout usage

150 g de sucre

1 sachet de levure chimique

250 g de pépites de chocolat noir 70 %

1/2 c. à thé de cannelle moulue

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Bien mélanger les œufs, les bananes, l'huile de caméline et le lait.
3. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
4. Verser dans un moule à cake.
5. Faire cuire au four environ 60 minutes. Vérifier la cuisson en insérant la pointe d'un couteau au centre de la pâte, il doit ressortir propre.
6. Laisser refroidir.
7. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.
8. Couper en tranches.

